



Guillermo Alejandro Escobar León

La Calera

✉ alejandroescobarleon840@gmail.com

☎ +57-3202104037

Soy Administrador de Empresas, Administrador Hotelero y Turístico, con formación especializada a través de diplomados de la ESAP en Políticas Públicas, Innovación en el Sector Público, Gestión del Cambio Organizacional y Proyectos de Desarrollo, complementada con alta especialización de ACODRÉS en la evolución de modelos de negocio gastronómicos hacia el futuro. Cuento con una amplia trayectoria y liderazgo en la gestión corporativa, pública y académica como Gerente Comercial, Consultor Estratégico, Docente Universitario (UNIMINUTO) e Instructor del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). Soy experto en el diseño, estructuración y ejecución de programas de capacitación, asistencia técnica y transferencia de conocimiento para el fortalecimiento del tejido empresarial y comunitario. Me especializo en el acompañamiento integral a proyectos turísticos y de emprendimiento regional, con dominio en la implementación de la metodología japonesa OVOP (One Village One Product) para el desarrollo territorial sostenible y la inclusión socioproductiva. Poseo una sólida capacidad para articular metas estatales con las necesidades de los territorios, liderar equipos multidisciplinarios y formular proyectos estratégicos orientados a la transformación social, la soberanía económica regional y la generación de valor público con impacto sostenible en el sector turístico del país.

MIS EXPERIENCIAS PROFESIONALES

Consultor de Desarrollo Empresarial Independiente

Trabajo Autónomo

Febrero 2022 – Actualmente

- **Liderar** el diagnóstico integral, planeación estratégica y fortalecimiento organizacional de unidades productivas, emprendimientos y prestadores de servicios turísticos.
- **Diseñar e implementar** iniciativas de desarrollo empresarial y turismo sostenible, generando capacidades comerciales con impacto económico y social en comunidades locales.
- **Optimizar** modelos de negocio (Metodología Canvas) y procesos operativos para elevar la eficiencia de los equipos y la competitividad en el mercado.
- **Formular y evaluar** la viabilidad financiera de proyectos productivos, asegurando la sostenibilidad y el crecimiento estructurado de los negocios asesorados.

- **Transferir conocimiento** mediante programas de capacitación técnica especializada y el despliegue de la metodología de desarrollo territorial OVOP (*One Village One Product*).
- **Estructurar y presentar** informes técnicos de consultoría con recomendaciones estratégicas y viables para la toma de decisiones de los clientes.
- **Formular** propuestas de consultoría personalizadas y adaptadas a los desafíos comerciales, normativos y operativos de cada organización o destino

✓ **Instructor Técnico y de Emprendimiento Rural (Programas SER / CampeSENA)**
Febrero 2019 – Diciembre 2025

SENA: Centro de Biotecnología Agropecuaria - Mosquera

Descripción del rol:

Responsable de diseñar, ejecutar y evaluar procesos formativos técnico-empresariales orientados a la generación de ingresos, el fortalecimiento de la empleabilidad rural y la creación de unidades productivas sostenibles en el sector turismo, hotelería y negocios rurales.

Funciones principales:

- **Ejecutar** acciones de formación bajo la estrategia pedagógica de "Formación por Proyectos" enfocadas en la creación y fortalecimiento de negocios rurales y turísticos.
- **Formular y gestionar** modelos de negocio estructurados (Metodología CANVAS) como entregable clave para el establecimiento de nuevas unidades productivas.
- **Realizar** el diagnóstico final, georreferenciación y caracterización de unidades productivas rurales en sus fases de creación y consolidación.
- **Diseñar y orientar** rutas de aprendizaje y proyectos formativos debidamente costeados y adaptados a las condiciones tecnológicas y socioeconómicas locales.
- **Monitorear y registrar** integralmente los procesos formativos y el juicio evaluativo de los aprendices en las plataformas institucionales (SOFIA PLUS, GEOSENA, entre otras).
- **Apoyar** estratégicamente el acompañamiento de emprendedores rurales en eventos de comercialización, gestión empresarial y articulación financiera.

✓ **Instructor de Formación Complementaria (Turismo, Gastronomía y Comercio)**
Agosto 2016 – Agosto 2018

SENA: Centro de Biotecnología Agropecuaria - Mosquera

Descripción del rol:

Orientación de programas de formación complementaria profesional dirigidos al desarrollo de competencias operativas y comerciales en las áreas de servicios turísticos, hoteleros, gastronomía, gestión comercial y servicio al cliente.

Funciones principales:

- **Impartir** acciones formativas articulando la teoría con la práctica, enfocadas en elevar los estándares de calidad de la gestión comercial, la hospitalidad y el sector turismo.
- **Participar** en comités interdisciplinarios para el diseño curricular por redes tecnológicas y la formulación de guías y talleres formativos de la entidad.
- **Seleccionar y adecuar** estrategias pedagógicas y ambientes de aprendizaje óptimos basados en el perfil y las necesidades de los aprendices.
- **Administrar y reportar** novedades académicas, rutas de aprendizaje y registros evaluativos de forma oportuna a través del aplicativo SOFIA PLUS.
- **Emitir** conceptos técnicos para la adquisición de materiales de formación y apoyar la supervisión o evaluación de procesos contractuales según los requerimientos del centro.
- **Garantizar** altos índices de retención y permanencia de los alumnos matriculados mediante un riguroso seguimiento pedagógico individual y grupal.

✓ Profesor Instructor 1 - Sede Cundinamarca (Centro Regional Madrid)

Julio 2017 – Junio 2018

UNIMINUTO - Corporación Universitaria Minuto de Dios

Descripción del rol:

Docente de la Facultad de Ciencias Empresariales para el programa de Administración de Empresas, encargado de liderar la formación teórica y práctica en gestión gerencial, así como de orientar seminarios de grado y brindar asesoría técnica en la estructuración de proyectos de emprendimiento.

Funciones principales:

- **Orientar** asignaturas del núcleo profesional de Administración de Empresas, enfocadas en el fortalecimiento de competencias gerenciales, planeación estratégica y estructuración de planes de negocio.
- **Liderar y coordinar** seminarios de grado, brindando acompañamiento metodológico y técnico en la formulación y evaluación de proyectos de investigación formativa.
- **Asesorar** a los estudiantes en el diseño de modelos de negocio viables, promoviendo el espíritu emprendedor, la innovación y el desarrollo del pensamiento crítico.
- **Implementar** estrategias pedagógicas activas y didácticas universitarias que integran la teoría administrativa con la resolución de casos y problemáticas reales del entorno empresarial.

- **Planificar y diseñar** contenidos curriculares, guías de aprendizaje y materiales didácticos evaluados bajo el enfoque de educación basada en competencias.
- **Evaluar y retroalimentar** el rendimiento académico de los estudiantes de manera continua, garantizando el cumplimiento de los microcurrículos y los estándares de calidad del programa.

✓ **Docente de Mesa y Bar**

Agosto 2015 – Enero 2016

Fundación para la Educación y el Desarrollo Raúl Zambrano Camader – Convenio SENA

Descripción del rol:

Responsable de la formación técnica y operativa de estudiantes en estándares de servicio para restaurantes, bares y establecimientos de hospitalidad, enfocándose en la atención al cliente, gestión del servicio y preparación técnica de alimentos y bebidas.

Funciones principales:

- **Capacitar y formar** a los estudiantes en técnicas profesionales de servicio a la mesa, protocolo de etiqueta, barismo y coctelería.
- **Instruir** en procesos de alistamiento (*mise en place*), operación y supervisión de áreas de servicio de alimentos y bebidas.
- **Desarrollar** competencias clave de servicio al cliente, comunicación asertiva y resolución de contingencias en entornos de alta exigencia comercial.
- **Orientar** sobre las normativas vigentes de seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura (BPM) y control de inventarios de barra.
- **Planificar y ejecutar** talleres prácticos y simulaciones en tiempo real para evaluar el desempeño técnico de los estudiantes en escenarios reales de hospitalidad.

✓ **Instructor de Gastronomía, Administración y Turismo (Asesor Pedagógico)**

Febrero 2014 – Julio 2015

Fundación Educativa San Juan Bautista

Descripción del rol:

Responsable de brindar asesoría pedagógica y liderar los procesos de formación teórico-práctica en las escuelas de Gastronomía, Administración y Turismo, desarrollando competencias técnicas y gerenciales en los estudiantes.

Funciones principales:

- **Diseñar y orientar** programas de capacitación técnica en las áreas de gestión hotelera, administración de servicios turísticos y fundamentos gastronómicos.
- **Brindar asesoría pedagógica** continua para la actualización de metodologías de enseñanza y la estructuración de planes de estudio sectoriales.
- **Capacitar** en servicio al cliente, estándares de calidad en hospitalidad y herramientas básicas de administración aplicadas a negocios turísticos y de alimentos.
- **Planificar y ejecutar** talleres metodológicos prácticos que integraban los conceptos teóricos con las demandas reales del mercado laboral local.
- **Evaluar y hacer seguimiento** al progreso formativo de los estudiantes, garantizando el cumplimiento de las metas académicas de la institución.

✓ **Funeraria y Exequiales Escobar S.A.S.**

Gerente Comercial y de Ventas

Mayo 2011 – Diciembre 2013

Descripción del rol:

Líder del departamento comercial y de operaciones, responsable de dirigir las estrategias de ventas y marketing, gestionar los equipos comerciales y supervisar el cumplimiento operativo, normativo y de satisfacción al cliente en la prestación de servicios.

Funciones principales:

- **Diseñar y ejecutar** el plan estratégico comercial, de mercadeo y posicionamiento de marca de la compañía a nivel regional.
- **Liderar, capacitar y supervisar** al equipo de ventas, estableciendo cuotas comerciales y haciendo seguimiento al cumplimiento de las metas mensuales.
- **Analizar el mercado** y las tendencias del sector para el diseño y lanzamiento de nuevos planes de previsión exequial competitivos.
- **Supervisar la correcta ejecución** logística de los servicios funerarios y asistenciales, garantizando el cumplimiento de la normativas legales y sanitarias vigentes.
- **Establecer y consolidar** convenios corporativos e institucionales de largo plazo para la ampliación de la base de clientes de la organización.
- **Garantizar altos estándares de calidad** y atención al usuario mediante auditorías de satisfacción y programas de fidelización posventa.

✓ **Asesor Ejecutivo Master - Segmento Hipotecario**

Septiembre 2009 – Marzo 2011

REFINANCIA S.A. (vía Sales UP Temporales / Contratación Directa)

Descripción del rol:

Gestión comercial integral, análisis de viabilidad crediticia y colocación de soluciones financieras especializadas para el segmento inmobiliario e hipotecario, logrando la promoción al cargo Máster debido al cumplimiento de indicadores de gestión.

Funciones principales:

- **Gestionar y asesorar** a clientes de alto perfil en la adquisición de productos financieros, analizando su capacidad de endeudamiento y perfiles de riesgo crediticio.
- **Evaluar y estructurar** viabilidades financieras para la aprobación de créditos del segmento hipotecario, asegurando el cumplimiento de las políticas de riesgo de la entidad.
- **Fidelizar y ampliar** la cartera de clientes de la compañía mediante estrategias comerciales consultivas y de negociación personalizada.
- **Garantizar el cumplimiento** de las metas de colocación y los indicadores de gestión mensuales fijados por la Dirección Comercial.
- **Revisar y verificar** el soporte documental legal y financiero requerido para la correcta radicación y legalización de los trámites crediticios.

✓ **Restaurante Vasbor (Casa de Banquetes y Comidas Rápidas)**

Cocinero Principal

Junio 2002 – Diciembre 2005

Descripción del rol:

Responsable de la preparación de alimentos, control de calidad en cocina y apoyo operativo en la gestión de eventos y banquetes.

Funciones principales:

- **Garantizar la producción** diaria de platos de acuerdo con los estándares de recetas y tiempos de servicio establecidos.
- **Implementar normativas** de higiene, manipulación segura de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- **Controlar el inventario** de materias primas, asegurando la correcta rotación y almacenamiento de insumos.

- **Apoyar la logística** culinaria para la atención de eventos especiales y servicios de banquetes.

✓ **Funeraria Escobar**

Asesor Comercial y Coordinador de Servicios

Enero 2008 – Agosto 2009

Descripción del rol:

Dirección del ciclo de venta consultiva para planes exequiales y previsión exequial, complementado con la coordinación logística y el acompañamiento humano e integral a familias en la contratación y prestación de servicios.

Funciones principales:

- **Ejecutar** estrategias de prospección, negociación y cierre de ventas para la colocación de portafolios de previsión exequial.
- **Brindar** asesoría personalizada con un estricto enfoque ético y humano, garantizando la contención y soporte integral a los usuarios durante los procesos de contratación.
- **Coordinar** la logística operativa para la prestación inmediata de los servicios funerarios, asegurando altos estándares de calidad y respeto institucional.
- **Administrar** bases de datos comerciales, ejecutando acciones de seguimiento postventa y fidelización de la cartera de clientes.
- **Garantizar** el cumplimiento sostenido de los presupuestos y metas comerciales fijados por la dirección de la compañía.

✓ **Catering de Colombia S.A.**

Administrador de Casino - Operación La Conchita

Julio 2001 – Marzo 2002

Descripción del rol:

- Responsable de la dirección operativa, control administrativo y supervisión del servicio de alimentación masiva (casino de producción) bajo estándares de calidad y presupuesto establecidos.

● **Funciones principales:**

- **Coordinar y supervisar** la operación diaria del casino de alimentación, garantizando la eficiencia en el servicio y la satisfacción de los usuarios.

- **Controlar el presupuesto** asignado para la operación, optimizando los costos de materia prima, insumos y recursos operativos.
- **Liderar y organizar** al equipo de cocina y servicios generales, distribuyendo turnos, tareas y garantizando un clima laboral óptimo.
- **Supervisar el cumplimiento** de los estándares de higiene, seguridad industrial y normativas de manipulación de alimentos en todas las áreas.

✓ **Politécnico Central**

Docente de Hora Cátedra – Técnicos en Hotelería y Turismo

Febrero 1996 – Junio 1997

Descripción del rol:

Responsable de la orientación teórica y práctica de módulos académicos para los programas técnicos de la institución, preparando a los estudiantes para las demandas operativas del sector turístico y hotelero.

Funciones principales:

- **Orientar** módulos académicos en operación hotelera, recepción, reservas, servicio al cliente, y fundamentos de alimentos y bebidas.
- **Diseñar** guías de aprendizaje, talleres prácticos y metodologías de evaluación basadas en competencias laborales.
- **Coordinar y supervisar** las prácticas formativas de los estudiantes, garantizando la aplicación de los estándares de calidad del sector.
- **Desarrollar** en los alumnos habilidades técnicas y de atención al usuario para potenciar su inserción laboral en el ecosistema turístico.

✓ **Coral Suites Hotel & Resort (Falcón, Venezuela)**

Trabajador Alumno en Prácticas (Convenio Centro Nacional de Hotelería - SENA)

Enero 2000 – Septiembre 2000

Descripción del rol:

Prácticas profesionales internacionales mediante un sistema de rotación integral por los departamentos operativos y administrativos del Resort, aplicando estándares internacionales de hospitalidad.

Áreas de gestión y funciones desarrolladas:

- **Alimentos y Bebidas:** Operación y servicio técnico en las áreas de Cocina, Mesa y Bar, participando en la logística de banquetes y convenciones.
- **Alojamiento y Recepción:** Ejecución de procesos de registro (*Check-in / Check-out*), atención al cliente, caja y auditoría nocturna de ocupación.
- **Contraloría y Suministros:** Apoyo en actividades de contabilidad operativa, control de inventarios de almacén y verificación de estándares de servicio.

FORMACIÓN ACADÉMICA

- **Administrador de Empresas**
Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD) | *Graduado: 04/2016*
 - *Tarjeta Profesional No. 91569 (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo).*
 - *Acta de Grado No. 155 | Registro de Diploma: No. 74414, Libro 19, Folio 2.*
- **Administrador Hotelero**
SENA - Centro Nacional de Hotelería y Turismo | *01/1998 – 12/2000*
- **Técnico en Hotelería y Turismo**
Politécnico Central | *01/1995 – 12/1995*

EDUCACIÓN CONTINUA (Diplomados y Cursos)

- **Diplomado en Innovación en el Sector Público**
ESAP - Escuela Superior de Administración Pública | *06/2026*
- **Diplomado en Políticas Públicas y Función Pública**
ESAP - Escuela Superior de Administración Pública | *05/2026*
- **Diplomado en Gestión del Cambio Organizacional y Administración del Talento Humano**
ESAP - Escuela Superior de Administración Pública | *04/2026*
- **Diplomado en Proyectos de Desarrollo**
ESAP - Escuela Superior de Administración Pública | *03/2026*
- **Diplomado en Evolución de los Modelos de Negocio para Acercar el Sector de Restauración al Futuro (120 horas)**
SENA y Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (ACODRÉS) | *12/2024*
 - *Registro de Validación Digital: 44514026125920311441376*
- **Curso en El ABC para Funcionarios del SENA (40 horas)**
SENA - Centro Agropecuario La Granja (Regional Tolima) | *10/2021*
 - *Registro No. 9123002414527CC11441376C | Código Centro: 78682670*

- **Curso en Turismo en Espacios Rurales (40 horas)**
SENA - Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes | 08/2020
 - *Registro No. 9545002137058CC11441376C | Código Centro: 68408553*
- **Curso en Fundamentación en Gestión del Turismo (40 horas)**
SENA - Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial | 07/2020
 - *Registro No. 9549002126183CC11441376C | Código Centro: 67982304*
- **Curso en Desarrollo de Habilidades para el Desempeño del Instructor SENA (96 horas)**
SENA - Centro de Biotecnología Agropecuaria | 06/2020
 - *Registro No. 9512002112433CC11441376C | Código Centro: 67409776*
- **Curso en Orientación en la Metodología One Village One Product - OVOP Colombia (60 horas)**
SENA - Centro de Desarrollo Agroempresarial | 06/2020
 - *Registro No. 9513002108829CC11441376C | Código Centro: 67216070*
- **Curso en Guianza en Recorridos por la Naturaleza (40 horas)**
SENA - Centro Agropecuario La Granja (Regional Tolima) | 05/2020
 - *Registro No. 9123002100157CC11441376C | Código Centro: 66793089*
- **Curso en Tendencias en Agroecología y Negocios Verdes (8 horas)**
SENA - Centro de Biotecnología Agropecuaria | 12/2019
 - *Registro No. 951200153206CC11441376C | Código Centro: 5000404*
- **Curso en Legislación Turística (40 horas)**
SENA - Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes | 08/2019
 - *Registro No. 9545001954816CC11441376C | Código Centro: 62056903*
- **Diplomado en Gerencia del Talento Humano**
Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD) | 02/2012 – 04/2016
 - *Opción de Grado con mención en el Acta No. 155 de la Escuela ECACEN.*

CERTIFICACIONES DE COMPETENCIA LABORAL (SENA)

- **Orientar formación a distancia de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa**
Norma: 240201057 (Nivel Intermedio) | SENA Mosquera, 12/2020
 - *Código de Autenticidad: 951200240201057CC11441376C | Registro: 909852*
- **Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa**
Norma: 240201056 (Nivel Intermedio) | SENA Mosquera, 08/2019
 - *Código de Autenticidad: 951200240201056CC11441376C | Registro: 638643*

HABILIDADES Y COMPETENCIAS

Técnicas y Gerenciales

- **Gestión y Fortalecimiento Empresarial:** Diagnóstico corporativo, optimización de procesos y diseño de modelos de negocio (Metodología Canvas).
- **Planificación Estratégica:** Formulación, evaluación financiera y viabilidad de proyectos productivos.
- **Desarrollo Turístico y Gastronomía:** Estructuración de productos turísticos, hotelería, sostenibilidad local y evolución de modelos de restauración.
- **Gestión del Talento Humano:** Dirección de equipos de trabajo, gestión del cambio organizacional y desarrollo de capacidades.

Pedagógicas y de Formación

- **Docencia Universitaria y Técnica:** Orientación de asignaturas administrativas, seminarios de grado e investigación formativa.
- **Metodologías de Aprendizaje Activo:** Diseño de guías de aprendizaje y evaluaciones por competencias formativas (Presencial y Virtual / SOFIA Plus).
- **Coaching y Entrenamiento:** Facilitación de capacitaciones técnicas corporativas y desarrollo de competencias laborales.

Blandas y Desarrollo Humano

- **Liderazgo Estratégico y Coordinación:** Dirección orientada a resultados con impacto económico y social.
- **Comunicación Asertiva y Empatía:** Capacidad de negociación consultiva, resolución de conflictos y acompañamiento humano a comunidades y clientes.
- **Trabajo en Equipo y Motivación:** Fomento de la disciplina, el compromiso institucional y la sinergia colaborativa.

REFERENCIAS PERSONALES

Fanny Milena Gallardo – Independiente – Móvil: 320 947 1540

Ana Gonfrey León – Independiente – Móvil: 304 616 3434

Diego Francisco Escobar – Independiente – Móvil: 300 847 0115